

Pekarske kifle



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za kiflice:

- **1 kg**belo brašno
- **1 dl**mleka
- **1**pekarski kvasac
- **2 kašikice**soli
- **2 kašikice** šecera
- **3-4 dl**vode
- **1 kašika**sirceta
- **100 g**margarina

Priprema

U šolju staviti kvasac, šećer i kašiku brašna, dodati mlako mleko i ostaviti da nadoe. U drugu posudu sipati mlaku vodu, razblaženu kašiku sirceta, so i rastopljeni margarin. Dodati kvasac i brašno. Mesiti dok se sve ne sjedini. Kad se testo pocne odvajati od posude, oblikovati ga i ostaviti da odstoji najmanje sat vremena dok se neudupla, premesiti i ostaviti još pola sata.

Kad je testo izašlo, podeliti ga u jufkice, ispadne oko 10 jufki, zavisi koliko velike kifle želite. Jufkice oblikovati i pokriti da stoje još desetak minuta. Svaku jufku razvaljajte u ovalni oblik. Krenite da uvijate kifle na vrhu malo stisnete da se blago zalepi i nastavite uvijati u kiflu.

Kifle reati na pek papir i pokriti, upaliti rernu na 250 stepeni da se ugrije. Premazati kifle vodom i posuti sa soli, susamom, semenkama zavisi šta volite više. Peci izmeu 15 i 20 minuta. Dok nedobiju lepu boju.

Savet